



ANKH

Ein Name, der einigen von euch sicher schon Rätsel aufgegeben hat. Warum „ankh“? Was ist das denn für ein Name. Arabisch? Russisch? Oder eine Abkürzung? Etwa für Schankhahn oder ein Missverständnis bei der Beschilderung dieses Restaurants „hier entlankh“? Nicht ganz.

Für alle, die noch nicht die Gelegenheit hatten mit uns ins Gespräch zu kommen, möchten wir das Rätsel nun lösen: ankh ist der Name eines Flusses, der wiederum einer Stadt ihren halben Namen gibt: Nämlich der Stadt Ankh-Morpork. Diese Stadt befindet sich auf der Scheibenwelt, die wiederum ruht auf vier Elefanten, die wiederum von einer Schildkröte getragen wird. Wie bitte?

Die Romane der Scheibenwelt stammen vom englischen Autor Terry Pratchett, der in zahlreichen Bänden das Geschehen auf der Scheibenwelt schildert und damit die Unsere parodiert.

Auf Pratchetts Scheibenwelt leben allerhand mystische Kreaturen, die auch gern mal ein Restaurant besuchen und es sich ordentlich schmecken lassen. Und auch wenn der Name ankh aus dieser Fabelwelt hervorgeht, erscheint die Liebesspeise von Pratchetts Kreaturen -Ratten- dann doch nicht auf unserer Speisekarte. Die Atmosphäre und die Qualität unserer Speisen ist aber trotzdem fabelhaft.

Jetzt lasst es euch schmecken und genießt die Zeit.

Guten Appetit!
Euer ankh-Team



SCHON GEWUSST?

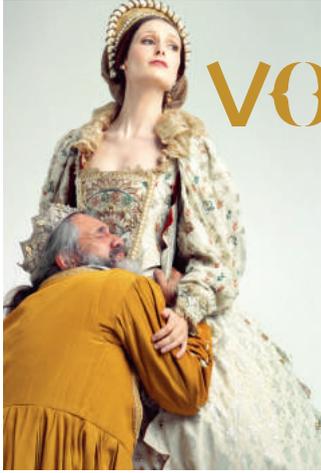
UNSERE PREISE VERSTEHEN SICH:

in Euro ohne Trinkgeld,
inkl. 19% Mehrwertsteuer,
Lohnkosten,
Kirchensteuer,
Einkommenssteuer,
Umsatzsteuer,
Gewerbesteuer,
Sozial- und Krankenversicherung,
Feuer- und Haftpflichtversicherung,
Gebäudeversicherung,
Diebstahl- und Glasbruchversicherung,
Gebühren für Schankerlaubnis,
Gas- und Heizungskosten,
Wasser- und Abwasserkosten,
Stromkosten,
Müllabfuhrgebühren,
Reinigungs- und Putzmittel,
Kloppapier,
Handtücher und Seife,
Reparaturen,
Wartungsgebühren,
Telefongebühren,
Dekorationskosten,
Radio- und Rundfunkgebühren (GEMA, GEZ)

FÜR IHREN BESUCH BEDANKEN SICH:
DAS FINANZAMT, STAATLICHE
BEHÖRDEN, DIE GEMEINDE UND DER WIRT.

anf h

SPEISEN



VORSPEISEN

OLIVEN UND KÄSE ^{1, 10, 16}

Kräutermantel | Cheddar
Maasdamer | Baguette

6,90 €

KARTOFFELSPALTEN ^{10, 21}

mit Cheddar überbacken
Kräuterquark-Gurken-Dip

7,20 €

FALAFELBÄLLCHEN -ANKH STYLE- ^{10, 20, 21}

5 selbstgemachte Falafel | Wildkräutersalat
Tomatenwürfel | Kräuterquark-Gurken-Dip

7,90 €

BRUSCHETTA ALA ITALIANA ^{1, 16, 21}

große Scheiben Röstbrot (Wurzelbrot)
fruchtige Tomatenstücke | Grana Padano

8,50 €

SALATE

*Zu all den Salatvariationen servieren
wir Baguette.*

KLEINER GEMISCHTER SALAT (VEGAN) ^{1, 16}

Blattsalat | Tomate | Gurke | Mais | Paprika
Honig-Senf-Dressing (Agavendicksaft)

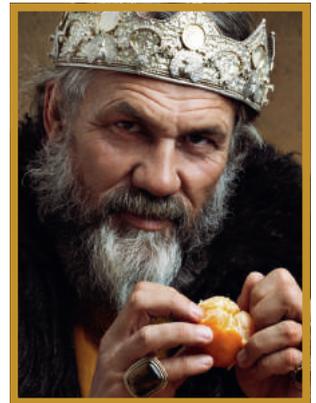
7,50 €

ANKH SALAT (VEGAN) ^{1, 16, 20}

5 selbstgemachte Falafel | frischer Salat
Gurke | Mais | Paprika | Sonnenblumenkerne
Honig-Senf-Dressing (Agavendicksaft)
-Wahlweise mit Hähnchen-

15,90 €

6,90 €



SUPPE

KNOBLAUCHSUPPE ^{1,10,21} **7,20 €**
Heiß geliebt | Baguette

TOMATENCREMESUPPE ^{1,10,21} **7,90 €**
mediterran | Baguette

KOKOS-INGWER-SUPPE (VEGAN) ¹ **7,20 €**
Baguette



HAUPTGERICHT



ZITRONENHÄHNCHEN ^{10,16,18} **17,50 €**
(Haus)mariniertes Hähnchen | Reis
Brokkoli | Limettensauce

CURRYWURST ^{16,18,21} **12,90 €**
fruchtig-scharfe ankh-Sauce | Fritten
kleines Salatbouquet | Röstzwiebeln

GULASCH VOM RIND ^{1,2,10,15,18} **18,90 €**
böhmische Knödel | hausgemachten Rotkohl

SCHNITZEL „WIENER ART“ ^{1,6,10,21} **17,80 €**
Schweineschnitzel | Bratkartoffeln | Spiegelei
Coleslaw

HAUPTGERICHT



- CORDON BLEU VOM SCHWEIN** ^{1, 4, 10, 21} **21,90 €**
gefüllt mit Käse und Schinken | Pommes
Marktgemüse
- BACKKARTOFFEL (VEGETARISCH)** ^{10, 16, 20, 21} **14,40 €**
kleines Salatbouquet | Grillgemüse
Kokos-Ingwer-Sauce
- BUNTES GEMÜSECURRY (VEGAN)** ^{8, 15, 20, 21} **16,80 €**
Basmatireis | Kokosmilch | Cayenne Pfeffer
Erdnüsse
- ZANDERFILET** ^{1, 7, 10, 21} **21,90 €**
Buttersauce | Süßkartoffelrösti | Brokkoli
- OMELETTE DELUXE** ^{6, 10} **15,90 €**
frische Kräuter | Tomaten | Bacon
Bratkartoffeln | Dip nach Wahl

Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten (Gluten, Laktose, Ei etc.) beraten wir euch gern.
Über deklarierungspflichtige Zusatzstoffe informiert euch unser Servicepersonal.
Eine genaue Beschreibung liegt am Tresen bereit.



HAUPT GERICHT



PASTA

- TAGLIATELLE PICANTE** ^{1, 10, 21} **16,90 €**
Hähnchenwürfel | püriertes Grillgemüse | Chili
- TAGLIATELLE AGLIO E OLIO (OPTIONAL VEGAN)** ^{1, 21} **15,50 €**
fruchtige Kirschtomaten | Zwiebeln
Kräuterpesto | Knoblauch
-Wahlweise mit Hähnchenstreifen- **6,90 €**
- PENNE SALMONE** ^{1, 7, 10} **17,90 €**
frischer Lachs | Spinat in Sahnesauce
Grana Padano

BURGER

Wahlweise mit Kartoffelspalten oder Pommes frites.

- PULLED CHEESE** ^{1, 10, 16} **18,50 €**
8 Stunden gegartes Pulled Pork | BBQ Sauce
geschmolzener Cheddar Käse | Coleslaw
frische rote Zwiebel
- RINDFLEISCH BURGER** ^{1, 10, 16, 21} **19,90 €**
saftiges Rindfleisch Patty (200 g) | Blattsalat
Cheddar Käse | Gewürzgurke | Tomate
hausgemachte Burgersauce | Röstzwiebel

KINDERMENÜ



KARTOFFELSTÄBCHEN ALA SCHRANKE ¹⁶ 5,80 €
Pommes frites | Ketchup | Majo

NUGGETS KIKERIKI ^{1, 6, 10} 8,80 €
Hähnchennuggets | Fritten

TEIGFLÖTEN IN ROTER SAUCE ^{1, 10} 7,90 €
Penne mit fruchtiger Tomatensauce
Parmesan



DESSERT

ZIMTTRAUM ^{1, 6, 10} 7,20 €
Quarkkeulchen | hausgemachter Apfelmus
Krokant

BLONDIE & BROWNIE ^{1, 6, 10, 11, 12} 7,90 €
2 Küchlein | Vanilleeis | Krokant | Minze

ZITRONENSORBET 2,20 €
1 Kugel erfrischendes Zitronensorbet
-kombiniert mit Espresso- 5,20 €

Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten (Gluten, Laktose, Ei etc.) beraten wir euch gern.
Über deklarierungspflichtige Zusatzstoffe informiert euch unser Servicepersonal.
Eine genaue Beschreibung liegt am Tresen bereit.



anf h

GETRÄNKE

BIER VOM FASS

Wernesgrüner Pils	0,4l	3,80 €
Astra Urtyp	0,4l	4,00 €
ankh Radler	0,4l	3,80 €
ankh EDEL (Hell)	0,4l	4,30 €
Carlsberg unfiltered (Lager)	0,4l	4,30 €
Duckstein Weizen	0,5l	5,00 €

FLASCHENBIER

Paulaner Weizen 0,0	0,5l	4,50 €
Wernesgrüner 0,0	0,33l	3,50 €
Schwarzbier Köstritzer	0,33l	3,50 €
Somersby Cider Apfel	0,33l	5,00 €
Somersby Cider Blackberry	0,33l	5,00 €
Alle Fassbiere auf einem Brett	á 0,1l	6,50 €



Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten (Gluten, Laktose, Ei etc.) beraten wir euch gern.
Über deklarierungspflichtige Zusatzstoffe informiert euch unser Servicepersonal.
Eine genaue Beschreibung liegt am Tresen bereit.



ALKOHOLFREIES

ankh Limo Heidelbeeren, Minze, Zitronensaft, Soda	0,4l	4,90 €
ankh Ice Tea nach Art des Hauses, Pfirsich-Mango	0,4l	4,90 €
Cola Zero	0,2l	2,90 €
Cola	0,2l	2,90 €
Cola	0,4l	4,10 €
Fanta	0,2l	2,90 €
Fanta	0,4l	4,10 €
Spezi	0,2l	2,90 €
Spezi	0,4l	4,10 €
Sprite	0,2l	2,90 €
Sprite	0,4l	4,10 €
Ginger Ale	0,2l	2,90 €
Ginger Ale	0,4l	4,10 €
Lichtenauer Spritzig / Medium / Still	0,25l	2,90 €
Lichtenauer Spritzig / Medium / Still	0,75l	5,90 €
Vahinger Soft & Nektar	0,2l	3,40 €
Vahinger Soft & Nektar Apfel, Cranberry, Ananas, Orange, Maracuja, Pfirsich, Erdbeere, Kirsch, Banane, Johannisbeere, Rhabarber	0,4l	4,60 €
als Schorle	0,2l	3,20 €
als Schorle	0,4l	4,40 €
Karls Kola	0,33l	3,50 €
Thomas Henry Tonic	0,25l	3,50 €
Thomas Henry Spicy Ginger	0,25l	3,50 €
Red Bull	0,25l	4,00 €

Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten (Gluten, Laktose, Ei etc.) beraten wir euch gern.
Über deklarierungspflichtige Zusatzstoffe informiert euch unser Servicepersonal.
Eine genaue Beschreibung liegt am Tresen bereit.





LONGDRINKS

Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Minze, Limette	0,3l	7,50 €
Pimms No.1 Cup Pimm's No.1, Ginger Ale, Orange, Zitrone, Gurke, Minze	0,3l	7,90 €
Lillet Wild Berry Lillet, Wild Berry, Himbeeren, Minze	0,3l	7,90 €
Wild Mallow Brockmans Gin, Wild Berry, Himbeeren, Sternfrucht, Hibiskus	0,3l	9,00 €
Limoncello Spritz Limoncello di Capri, Prosecco, Soda, Zitrone	0,3l	7,90 €
Campari Orange Campari, Orangensaft, Orange	0,3l	7,50 €
Gin Tonic Larios Gin, Schweppes Tonic, Gurke oder Zitrone	0,3l	7,50 €
Crodino Spritzz (Alkoholfrei) Crodino, alkoholfreier Sekt, Soda, Orange	0,3l	7,50 €

Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten (Gluten, Laktose, Ei etc.) beraten wir euch gern.
Über deklarierungspflichtige Zusatzstoffe informiert euch unser Servicepersonal.
Eine genaue Beschreibung liegt am Tresen bereit.



COCKTAILS

Espresso Martini Absolut Vodka, Espresso, Kahlua, Zucker	10,00 €
Moscow Mule Absolut Vodka, TH-Spicy Ginger, 3 Tropfen Bitter, Limette, Gurke, Minze	9,00 €
Mojito Havanna 3J, Limetten, Rohrzucker, Minze	9,00 €
Caipirinia Magnifica Cachaca, Limetten, Rohrzucker	8,50 €
Paisa Absolut Vodka, Erdbeersaft, Pfirsichsaft, Limette, Wassermelonensirup	9,50 €
Sex on the Beach Absolut Vodka, Orangensaft, Cranberrysaft, Zitrone, Zucker	9,00 €
Punsh á la Washington Hotel Havanna 3J, Ron Varadero 5J, Limette, Maracujasirup, Passionsfrucht	9,50 €
Cuba Libre Havanna 3J, Coca Cola, Limetten	8,50 €
Berlin Berry Tanqueray Gin, Grenadine, Zitrone, Wild Berry, Himbeeren	9,50 €
Whisky Sour Maker's Mark, Zitrone, Zucker	10,00 €
Bosten Sour 1776 Ray Whisky, Zitrone, Zucker, Eiklar	12,50 €
ankh Mule Larios Gin, TH-Spicy Ginger, Apfelsaft, Cranberrysaft, Ingwer	9,00 €
Blue Haweii Malibu, Blue Curacao, Ananassaft	8,50 €

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Paisa Alkoholfrei Pfirsichsaft, Erdbeersaft, Limette, Wassermelonensirup	8,50 €
Ipanema Ginger Ale, Limette, Rohrzucker, Soda	8,00 €
Nojito Ginger Ale, Maracujasaft, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda	8,50 €
Tropical Rhubarb Rhabarbersaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Karamellsirup, Soda	8,00 €
Soft & Cherry Pfirsichsaft, Kirschsaf, Ananassaft, Mangosirup, Sahne	8,50 €

SPIRITUOSEN 4cl

Mazzetti Grappa di Moscato	5,50 €
Ramazotti	4,50 €
Steinbeiser Marille/Obstler	4,50 €
Cynar	
Limoncello di Capri	4,50 €
Baileys	4,50 €
Pernod	4,50 €



GIN 5cl

Windspiel Gin	8,00 €
Rutte Dry Gin	6,50 €
Tanqueray Gin	4,50 €
Rubus Gin	9,00 €



WHISKY 4cl

Markers Mark	5,00 €
Glenlivet 18 Jahre	14,50 €
Jameson	4,50 €
Bulleit	6,00 €
1776 Ray Whisky	9,00 €

RUM 4cl

Ron Varadero 5 Jahre	5,00 €
Botucal	7,50 €
Don Papa Barokko	7,50 €
La Hechicera	8,00 €

Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten (Gluten, Laktose, Ei etc.) beraten wir euch gern.
Über deklarierungspflichtige Zusatzstoffe informiert euch unser Servicepersonal.
Eine genaue Beschreibung liegt am Tresen bereit.



WEIßWEIN

Lugana DOC Edizione, trocken	0,2l	5,60 €
Scheurebe, feinherb	0,2l	5,60 €
Scheurebe, feinherb	0,75l	19,50 €
BD Müller-Thurgau, lieblich	0,2l	5,20 €
BD Müller-Thurgau, lieblich	0,75l	19,40 €
Ganz Zart Weiß Cuveé, trocken	0,2l	5,80 €
Ganz Zart Weiß Cuveé, trocken	0,75l	18,50 €
Urschiefer Riesling trocken, trocken	0,2l	6,60 €
Urschiefer Riesling trocken, trocken	0,75l	23,00 €
Weißweinschorle, trocken	0,2l	5,60 €
Sauvignon „Raif“, trocken	0,75l	32,00 €
Swissness Chasselas White, trocken	0,75l	27,00 €
Montes Reserva Chardonnay, trocken	0,75l	26,00 €
hole in the water Sauvignon Blanc, trocken	0,75l	29,00 €

ROTWEIN

BD Hainfelder Ordensgut RW, lieblich	0,2l	5,20 €
BD Hainfelder Ordensgut RW, lieblich	0,75l	18,50 €
Reserve de L'Aube Syrah-Merlot, trocken	0,2l	5,60 €
Reserve de L'Aube Syrah-Merlot, trocken	0,75l	19,00 €
Primitivo Appassimento feinherb, feinherb	0,2l	6,60 €
Primitivo Appassimento feinherb, feinherb	0,75l	29,00 €
Flor de Crasto D.O.C., trocken	0,75l	24,50 €
Cabernet Sauvignon Anadeluna 1300, trocken	0,75l	28,00 €
Koonunga Hill Shiraz Cabernet, trocken	0,75l	31,00 €

Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten (Gluten, Laktose, Ei etc.) beraten wir euch gern.
Über deklarierungspflichtige Zusatzstoffe informiert euch unser Servicepersonal.
Eine genaue Beschreibung liegt am Tresen bereit.



ROSÉWEIN

Rotling, feinherb	0,2l	6,20 €
Rotling, feinherb	0,75l	22,00 €
Delheim Pinotage Rosé, trocken	0,2l	6,60 €
Delheim Pinotage Rosé, trocken	0,75l	22,00 €

SEKT/SECCO

Schnauer Cabinet, trocken	0,1l	3,50 €
Schnauer Cabinet, trocken	0,75l	19,00 €
Schnauer Gold, halbtrocken	0,1l	3,50 €
Schnauer Gold, halbtrocken	0,75l	19,00 €
Schnauer alkoholfrei	0,1l	3,50 €
Schnauer alkoholfrei	0,75l	19,00 €
Lex-Ambré Winzersekt, trocken	0,75l	32,00 €
Di Carlo Prosecco Spumante Extra Dry	0,1l	4,50 €
Di Carlo Prosecco Spumante Extra Dry	0,75l	29,00 €
Jossello Ca'Vivaci Frizzante Secco, mild	0,1l	3,50 €
Jossello Ca'Vivaci Frizzante Secco, mild	0,75l	19,00 €

CHAMPAGNER

Moet ICE	95,00 €
Moet Rose	95,00 €

Alle Weine sind auch in 0,1l erhältlich (Preis auf Anfrage).

Über deklarierungspflichtige Zusatzstoffe informiert euch unser Servicepersonal.
Eine genaue Beschreibung liegt am Tresen bereit.

KAFFEE & CO



Café Crema Klein	2,80 €
Café Crema Groß	3,40 €
Cappuccino	3,70 €
Cappuccino Schoko/ Vanilla	4,10 €
Café Latte	3,90 €
Latte Macchiato / Vanilla	4,10 €
Espresso	2,50 €
Espresso Doppelt	3,20 €
Espresso Macchiato	3,20 €
Kakao	3,70 €
Kakao mit Sahne	4,00 €
White Hill	4,10 €
Flate White	3,50 €
Americano	3,40 €

TEE

Tee (Lose im Kännchen)

5,90 €

- Grüntee Japansencha
- Weißer Tee Holunderblüte
- Omas Versuchung
- Schwarztee Assam
- Kräutertee Glücklicher Augenblick

- Grüntee Japansencha
- Weißer Tee Holunderblüte
- Omas Versuchung
- Schwarztee Assam
- Kräutertee Glücklicher Augenblick

*anf*h

RESTAURANT | BAR · GALERIE